

Zartbitter-Ganache mit Kaffeelikör

Himbeer-Sorbet & Pistazienkaramell

Zutaten	für 4 Personen
300 g	Sahne
200 g	Zartbitterschokolade
2 EL	Kaffeelikör

Zubereitung

- Schokolade in Stücke brechen oder klein hacken.
- Sahne in einem Topf aufkochen lassen und anschließend vom Herd ziehen.
- Schokolade hineingeben und mit einem Schneebesen gründliche verrühren, bis sich alle Stücke aufgelöst haben.
- Die Granache umfüllen und abgedeckt im Kühlschrank abkühlen lassen.
- Mit einem Handrührgerät aufschlagen bis die Creme steif ist.
- Die Granache kann nun z.B. als Tortenfüllung oder solitär weiterverarbeitet werden.

Pistazienkaramell

Zutaten	
40 g	Pistazien
100 g	Karamellbonbons (z.B. Werther's Original)
Meersalz-Flocken	

Zubereitung

- Den Backofengrill vorheizen.
- Pistazien fein hacken. Bonbons im Mixer fein mahlen.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech die gemahlene Bonbons sieben.
Je dünner desto besser, auf jeden Fall gleichmäßig.
- Pistazien darüber verteilen.
- Unter dem Grill ca. 45 Sekunden goldgelb karamellisieren, aber nicht braun werden lassen.
- Aus dem Ofen nehmen und sofort mit Meersalz-Flocken bestreuen.
- Karamell auskühlen lassen, von der Matte heben und in handliche Splitter brechen.